



MENU

31 DICEMBRE 2022

Capodanno – Silvester – Sainte Sylvestre

Buon appetito

CHF 105.00

Aperitivo di benvenuto con sfizi dello Chef Paolo Gabriele

&&&&&

Magret d'anatra affumicata, ostrica gratinata al pepe rosa, mousse di fegato d'oca e crostone al formaggio di capra al caramello d'arancia

&&&&&

Ravioli alla polpa d'astice su crema ai pistilli di zafferano «Collina d'Oro»

&&&&&

Cuore di vitello con fondo di carciofo, salsa Rachel

&&&&&

Sfogliatella alla crema di pistacchi e ricotta con il suo gelato

Buon appetito

CHF 105.00

Apéritif surprise avec frivolités du Chef Paolo Gabriele

&&&&&

Magret d'oie fumée, huître gratinée au poivre rose, mousse de foie d'oie et croûton de chèvre au caramel d'orange

&&&&&

Raviolis farcis à l'homard sur crème de pistils de saffran «Collina d'Oro»

&&&&&

Coeur de filet de veau avec fond d'artichaut et sauce Rachel

&&&&&

Feuilleté à la crème de Ricotta et pistaches avec sa glace

Buon appetito

CHF 105.00

Aperitiv mit Häppchen vom Chef Paolo Gabriele

&&&&&

*Geräucherte Gänsebrust, gratinierte Auster mit rosa Pfeffer,
Entenleberschaum und Schafskäse-croûton an Orangenkaramell*

&&&&&

Mit Hummer gefüllte Ravioli auf Saffran «Collina d'Oro» Sauce

&&&&&

Kalbsfiletherz mit Artischockenboden auf Rachelsauce

&&&&&

Knuspriges Pistazien-Ricotta-Feuilleté mit seiner Eiskreation